

# 2015 NARDO

## MONTEPELOSO - TOSKANA, ITALIEN



Ein sagenhafter Maremma Wein, der in die allererste Riege der Toskana gehört. Dicht, fest, komplex, intensiv, kompakt und vielschichtig. Nimmt man alle Attribute zur Seite, dann bleibt nur noch ein Begriff für diesen Ausnahmewein über: "Sprachlosigkeit"! Dieser eindrucksvolle Stoff hat alles, was einen Grand Cru auszeichnet. Eine Klasse für sich, die am besten unkommentiert bleibt. Besser, man erlebt diese traumhafte Seite der Toskana selbst.

<b>Rebsorte</b> Alicante, Montepulciano, Sangiovese	<b>Region</b> Toskana	<b>Restzucker</b>	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b> 94 P. RobertParker
<b>Klima</b> mediterran	<b>Appellation</b> Toscana IGT	<b>Gesamtsäure</b>	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15
<b>Boden</b> Silex und versteinerter Ton	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 15%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Montepeloso S.S. Agr. - Suvereto Italien
<b>Höhe über N.N.</b> 80 Meter	<b>Ausbau</b> 18 Monate in 400l Tonneauxfässern (40% neu) 9 Monate in der Flasche	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Seit den anfänglichen Erfolgen hat Fabio die Azienda Agr. Montepeloso obsessiv zu einem international gefragten Weingut entwickelt. Dabei wurde der Stil der Gewächse behutsam weiterentwickelt und der Fokus immer mehr auf die hitze-beständigen und klimatisch besser angepassten, mediterranen Rebsorten gelegt. Aus tiefster Überzeugung arbeitet er nach biologischen Grundsätzen und hat den Neu-holzanteil entschieden verringert. „Es ist sehr einfach, in einem heißen Klima wie bei uns, konzentrierte Weine zu keltern. Finessenreiche Weine zu erzeugen, das ist dagegen eine echte Herausforderung!“

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.